Istruzioni per l'uso

KitchenAid

Istruzioni importanti per la sicurezza 4
Installazione 8
Consigli per la salvaguardia dell'ambiente 9
Dichiarazione di conformità CE 9
Guida ricerca guasti 9
Servizio assistenza 10
Pulizia 10
Manutenzione 12
Istruzioni per l'uso del forno 13
Tabella descrizione funzioni 32
Tabella di cottura per la funzione Vapore Artisan 35
Tabella di cottura 36
Tabella ricette testate 39
Consigli di utilizzo e suggerimenti 40

LA SICUREZZA VOSTRA E DEGLI ALTRI È MOLTO IMPORTANTE
Il presente manuale e l'apparecchio stesso sono corredati da importanti messaggi relativi alla sicurezza, da leggere ed osservare sempre.

Questo è il simbolo di pericolo, relativo alla sicurezza, il quale avverte dei potenziali rischi per l'utilizzatore e per gli altri. Tutti i messaggi relativi alla sicurezza saranno preceduti dal simbolo di pericolo e dai seguenti termini:

⚠ PERICOLO: **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, provoca lesioni gravi.**

⚠ AVVERTENZA: **Indica una situazione pericolosa che, se non evitata, potrebbe provocare lesioni gravi.**

Tutti i messaggi relativi alla sicurezza specificano il potenziale pericolo esistente ed indicano come ridurre il rischio di lesioni, danni e scosse elettriche conseguenti ad un non corretto uso dell'apparecchio.
Attenersi scrupolosamente alle seguenti istruzioni:

- Prima di qualsiasi intervento di installazione l'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica.
- L'installazione o la manutenzione deve essere eseguita da un tecnico specializzato, in conformità alle istruzioni del fabbricante e nel rispetto delle norme locali vigenti in materia di sicurezza. Non riparare né sostituire alcuna parte dell'apparecchio a meno che non sia specificamente indicato nel manuale dell'uso.
- La sostituzione del cavo di alimentazione deve essere effettuata da un elettricista specializzato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.
- La messa a terra dell'apparecchio è obbligatoria a termini di legge.
- Il cavo di alimentazione deve essere sufficientemente lungo per collegare l'apparecchio alla presa di alimentazione dopo che è stato inserito nell'alloggiamento.

- Affinché l'installazione sia conforme alle norme di sicurezza vigenti, occorre un interruttore onnipolare avente una distanza minima di 3 mm tra i contatti.
- Non utilizzare adattatori a spina multipla se il forno è dotato di una spina.
- Non utilizzare prolunghe.
- Non tirare il cavo di alimentazione.
- I componenti elettrici non devono essere accessibili all'utente dopo l'installazione.
- Non toccare l'apparecchio con parti del corpo bagnate e non utilizzarlo a piedi scalzi.
- Questo apparecchio è destinato esclusivamente all'uso come elettrodomestico per la cottura di cibi.
  Non sono consentiti altri usi (es. riscaldamento di ambienti). Il costruttore declina ogni responsabilità per usi non appropriati o per errate impostazioni dei comandi.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a 8 anni e da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o con esperienza e conoscenza inadeguate, solo se sono sorvegliati o se è stato loro insegnato come usare l'apparecchio in condizioni di sicurezza e se sono a conoscenza dei pericoli che può comportare. I bambini non devono giocare con l'apparecchio. La pulizia e la manutenzione non devono essere effettuate da bambini, a meno che non siano sorvegliati da adulti.
- Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde durante l'uso. Tenere i bambini lontano dall'apparecchio e controllarli affinché non giochino con esso.

- L'apparecchio e i suoi componenti accessibili diventano caldi durante l'uso. Fare attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti. I bambini di età inferiore a 8 anni devono essere tenuti lontani dall'apparecchio a meno che non siano sempre controllati.
- Durante e dopo l'uso non toccare le resistenze o le superfici interne dell'apparecchio per evitare di ustionarsi.
  Impedire che l'apparecchio entri a contatto con indumenti o altro materiale infiammabile fino a quando i componenti non si saranno raffreddati sufficientemente.
- A fine cottura, aprire lo sportello dell'apparecchio con cautela, facendo uscire gradualmente l'aria calda o il vapore prima di accedere al suo interno.
  Quando lo sportello dell'apparecchio è chiuso l'aria calda fuoriesce dall'apertura sopra il pannello di controllo.
  Non ostruire in nessun caso le aperture di ventilazione.
- Usare guanti da forno per rimuovere pentole e accessori facendo attenzione a non toccare gli elementi riscaldanti.
- Non riporre materiale infiammabile nell'apparecchio o nelle sue vicinanze. Se l'apparecchio dovesse essere messo in funzione inavvertitamente, potrebbe incendiarsi.
- Non scaldare o cucinare utilizzando barattoli o contenitori chiusi ermeticamente nell'apparecchio. L'accumulo di pressione che si viene a creare all'interno potrebbe far esplodere il barattolo e danneggiare l'apparecchio.
- Non usare recipienti in materiale sintetico.

- I grassi e gli oli surriscaldati prendono facilmente fuoco. Sorvegliare la cottura di alimenti ricchi di grasso e di olio.
- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito durante l'essiccazione degli alimenti.
- Se per la cottura degli alimenti si aggiungono bevande alcoliche (ad es. rum, cognac, vino) tenere presente che l'alcool evapora a temperature elevate.
  Non è quindi escluso che i vapori generati possano infiammarsi giungendo a contatto con la resistenza elettrica.
- Non usare assolutamente pulitrici a getto di vapore.
- Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi. Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi. Rimuovere liquidi in eccesso versati nella cavità del forno prima del ciclo di pulizia (solo per i forni con funzione di pirolisi).
- Usare solamente la sonda di temperatura fornita in dotazione o raccomandata per questo forno.
- Non impiegare detergenti abrasivi aggressivi o utensili metallici taglienti per pulire il vetro dello sportello del forno perché possono graffiare la superficie e mandare in frantumi il vetro.
- Assicurarsi che l'apparecchio sia spento prima di sostituire la lampadina per evitare scosse elettriche.
- Utilizzare guanti protettivi per eseguire tutte le operazioni di rimozione imballaggio e installazione.

Installazione

Dopo aver disimballato il forno verificare che non si sia danneggiato durante il trasporto e che la porta si chiuda perfettamente.
In caso di problemi, contattare il rivenditore o il Servizio Assistenza Clienti. Per prevenire eventuali danni, si consiglia di rimuovere il forno dalla base in polistirolo soltanto prima dell'installazione.

Predisposizione del mobile per incasso

- I mobili della cucina adiacenti al forno devono resistere al calore (min 90°C).
- Eseguire tutti i lavori di taglio del mobile prima di inserire il forno e rimuovere accuratamente trucioli o residui di segatura.
- La parte inferiore del forno non deve più essere accessibile dopo l'installazione.
- Per un corretto funzionamento del prodotto non ostruire l'apertura minima tra piano di lavoro e il lato superiore del forno.

Connessione alla rete elettrica

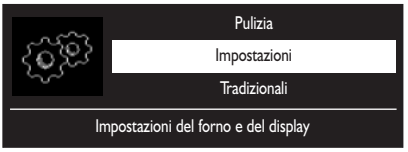
Controllare che la tensione indicata sulla targhetta matricola del prodotto sia la stessa della rete elettrica. Essa si trova sul bordo anteriore del forno (visibile quando la porta è aperta).

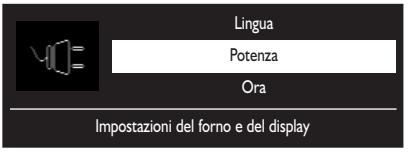
- Eventuali sostituzioni del cavo di alimentazione (tipo H05 RR-F 3 x 1,5 mm2) devono essere effettuate unicamente da personale qualificato. Rivolgersi ai centri di assistenza autorizzati.

Il forno è programmato per assorbire una potenza elettrica superiore a 2,5 kW (indicata con "ALTA" nelle impostazioni come mostrato nella figura sottostante) che e' compatibile con una potenza elettrica domestica installata superiore a 3 kW. Nel caso si disponga di una potenza domestica inferiore è necessario diminuire il valore ("BASSA" nelle impostazioni). Nella tabella sottostante sono riportati i valori di potenza elettrica raccomandati per Paese.

PAESE	**IMPOSTAZIONE POTENZA ELETTRICA**
GERMANIA	ALTA
SPAGNA	BASSA
FINLANDIA	ALTA
FRANCIA	ALTA
ITALIA	BASSA
OLANDA	ALTA
NORVEGIA	ALTA
SVEZIA	ALTA
REGNO UNITO	BASSA
BELGIO	ALTA

1. Per diminuire il livello di potenza assorbita selezionare "IMPOSTAZIONI" dal menu principale ruotando la manopola "Funzioni".
2. Confermare con il tasto ⊘
3. Selezionare il menu "potenza"
4. Confermare con il tasto ⊘
5. Selezionare il livello "BASSA"
6. Premere il tasto ⊘; il messaggio di conferma dell'avvenuta operazione appare sul display.





RACCOMANDAZIONI GENERALI

Prima dell'utilizzo:

- Rimuovere protezioni di cartone, pellicole trasparenti ed etichette adesive dal forno e dagli accessori.
- Togliere gli accessori dal forno e riscaldarlo a 200° per un'ora circa in modo da eliminare odori e fumi derivanti da materiale isolante e grassi di protezione.

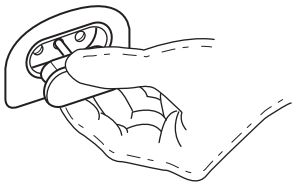
Durante l'utilizzo:

- Non appoggiare pesi sulla porta in quanto essi potrebbero danneggiarla.
- Non aggrapparsi alla porta o appendere oggetti alla maniglia.
- Non ricoprire l'interno del forno con fogli di alluminio.
- Non versare acqua all'interno del forno caldo; lo smalto potrebbe danneggiarsi.
- Non trascinare sul fondo del forno pentole o tegami per non rovinare lo smalto.
- Accertarsi che i cavi elettrici di altri apparecchi non vadano a toccare le parti calde del forno o ad incastrarsi nella porta.
- Non esporre il forno agli agenti atmosferici.

Installazione

Dopo l'uso

- Attendere che l'accessorio Artisan si raffreddi prima di rimuoverlo per pulirlo. Dopo aver rimosso l'accessorio Artisan dal forno, accertarsi di applicare il tappo in dotazione per evitare che lo sporco di entrare nella presa elettrica.



Consigli per la salvaguardia dell'ambiente

Smaltimento imballaggio

- Il materiale di imballaggio è riciclabile al 100% ed è contrassegnato dal simbolo di riciclaggio ♺.
- Le diverse parti dell'imballaggio non devono essere disperse nell'ambiente, ma smaltite in conformità alle norme stabilite dalle autorità locali.

Smaltimento prodotto

- Questo apparecchio è contrassegnato in conformità alla Direttiva Europea 2002/96/EC, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
- Assicurandosi che questo prodotto sia smaltito in modo corretto, l'utente contribuisce a prevenire le potenziali conseguenze negative per l'ambiente e la salute.
- Il simbolo sul prodotto o sulla documentazione di accompagnamento indica che questo prodotto non deve essere trattato come rifiuto domestico, ma deve essere consegnato presso l'idoneo punto di raccolta per il riciclaggio di apparecchiature elettriche ed elettroniche.

Risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio solo se indicato nella tabella di cottura o nella vostra ricetta.
- Usare stampi da forno scuri, laccati o smaltati, perché assorbono molto meglio il calore.

Dichiarazione di conformità CE

- Questo apparecchio, destinato ad entrare a contatto con prodotti alimentari, è conforme al regolamento CE n.1935/2004 ed è stato progettato, costruito ed immesso sul mercato in conformità ai requisiti di sicurezza della direttiva "Bassa Tensione" 2006/95/CE (che sostituisce la 73/23/CEE e successivi emendamenti), requisiti di protezione della direttiva "EMC" 2004/108/CE.

Guida ricerca guasti

Il forno non funziona:

- Verificare che ci sia tensione in rete e che il forno sia connesso elettricamente.
- Spegnere e riaccendere il forno, per accertare che l'inconveniente sia stato ovviato.

Il programmatore elettronico non funziona:

- Se sul display viene visualizzata una " ***F*** " seguita da un numero, contattare il Servizio Assistenza più vicino. Specificare in tal caso il numero che segue la lettera " ***F*** ".

Servizio assistenza

Prima di contattare il servizio assistenza:

1. Verificare che non sia possibile risolvere da soli il problema sulla base dei punti descritti in "Guida ricerca guasti".
2. Spegnere e riaccendere l'apparecchio per accertarsi che l'inconveniente sia stato ovviato.

Se dopo i suddetti controlli l'inconveniente permane, contattare il Servizio Assistenza più vicino.

Indicare sempre:

- una breve descrizione del guasto;
- il tipo e il modello esatto del forno;
- il numero Assistenza (è il numero che si trova dopo la parola Service sulla targhetta matricola), posto sul bordo interno destro della cavità del forno (visibile a porta aperta). Il numero Assistenza è anche riportato sul libretto di garanzia;
- il vostro indirizzo completo;
- il vostro numero telefonico.

Qualora si renda necessaria una riparazione, rivolgersi ad un **Centro di Assistenza Tecnica autorizzato** (a garanzia dell'utilizzo di pezzi di ricambio originali e di una corretta riparazione).

Pulizia

⚠ AVVERTENZA:

- **Non usare pulitrici a getto di vapore.**
- **Effettuare la pulizia ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

Esterno del forno

IMPORTANTE: non usare detergenti corrosivi o abrasivi. Se, inavvertitamente, uno di questi prodotti dovesse venire a contatto con l'apparecchio, pulirlo subito con un panno umido.

- Pulire con panno umido le superfici. Se molto sporco, aggiungere all'acqua qualche goccia di detersivo per i piatti. Asciugare con panno asciutto.

Interno del forno

IMPORTANTE: non utilizzare spugne abrasive, pagliette o raschietti metallici. Il loro impiego, col tempo, potrebbe rovinare le superfici smaltate e il vetro della porta.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare il forno e pulirlo preferibilmente quando è ancora tiepido per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (es. alimenti ad alto contenuto di zucchero).
- Usare detergenti specifici per la pulizia del forno ed attenersi alle indicazioni del Fabbricante.
- Pulire il vetro della porta con detergenti liquidi specifici. Per facilitare la pulizia della porta è possibile rimuoverla (vedi MANUTENZIONE).
- Non pulire la spina dell'accessorio Artisan immediatamente prima di eseguire un ciclo di cottura Artisan.
- **Osservare le seguenti raccomandazioni per la pulizia del coperchio di acciaio inox rotondo della ventola e della piastra della presa Artisan (Disco Twelix):**
  - usare un panno morbido (microfibra è migliore) inumidito con acqua o con detergente utilizzato per la pulizia quotidiana dei vetri.
  - non utilizzare carta assorbente da cucina che può lasciare tracce di carta e striature sul disco.

NOTA: durante le cotture prolungate di alimenti ricchi di acqua (es. pizza, verdure, ecc.) è possibile la formazione di condensa all'interno della porta e sulla guarnizione. A forno freddo, asciugare con un panno o una spugna.

Accessori:

- Mettere a bagno gli accessori con detersivo per piatti dopo l'uso, maneggiandoli con guanti da forno, se ancora caldi.
- I residui di cibo possono essere rimossi con una idonea spazzola o con una spugna.
- Per la pulizia dell'accessorio Artisan, consultare "Pulizia".

Pulizia

Ciclo pulizia dei forni con funzione pirolisi (se in dotazione):

⚠ AVVERTENZA:

- **Non toccare il forno durante il ciclo di pirolisi.**
- **Tenere i bambini lontani dal forno durante il ciclo di pirolisi**
- **Inserire il tappo sulla presa nella cavità del forno prima di eseguire un ciclo di pirolisi.**

Questa funzione permette di eliminare lo sporco generato dalla cottura. I residui di sporco vengono bruciati (ad una temperatura di circa 500°C) producendo depositi facilmente removibili con una spugna umida dopo che il forno si è raffreddato. Non attivare la funzione pirolisi dopo ogni cottura, ma soltanto in presenza di molto sporco o di fumi e cattivi odori generati sia in fase di preriscaldamento che di cottura.

- Nel caso in cui il forno sia installato sotto ad un piano di cottura, accertarsi che durante il ciclo di autopulizia (pirolisi), i bruciatori o le piastre elettriche siano spente.
- Gli accessori devono essere rimossi dall'apparecchio prima dell' attivazione della pirolisi.
- Prima dell'attivazione della pirolisi rimuovere con una spugna umida le macchie dalla copertura circolare della ventola in acciaio inox (Disco Twelix) e dal vetro interno della porta.

L'apparecchio è dotato di 2 funzioni pirolitiche:

1. Ciclo economico (PYRO EXPRESS/ECO): il consumo si riduce di circa 25% rispetto al ciclo pirolitico standard. Azionarlo ad intervalli regolari (dopo avere cucinato carne almeno per 2-3 volte consecutivamente).
2. Ciclo standard (PYRO): garantisce una pulizia a fondo in caso di forno molto sporco.
   - In ogni caso, dopo un certo numero di cotture, in base al grado di sporco, viene consigliato, attraverso un messaggio sul display, di effettuare un ciclo di autopulizia.

NOTA: durante la funzione di pirolisi, la porta del forno rimane bloccata e risulta impossibile aprirla fino a che, la temperatura all'interno della cavità, non abbia raggiunto il livello di sicurezza appropriato.

Pulizia dell'accessorio Artisan:

Presa elettrica interna:

Rimuovere il coperchio metallico della presa; utilizzare una spugna umidificata per pulire la presa. Non utilizzare attrezzi metallici e/o appuntiti.

- Dopo ogni uso, lasciare raffreddare la teglia per cottura a vapore e pulirla preferibilmente quando è ancora tiepida per rimuovere incrostazioni e macchie dovute a residui di cibo (ad es. cibi con un elevato contenuto di zuccheri). Lavabile in lavastoviglie.
- Immergere immediatamente la leccarda in acqua e detersivo per piatti immediatamente dopo l'uso, avendo cura di maneggiarla con guanti da forno se è ancora calda. I residui di alimenti si possono eliminare facilmente con la spazzola disponibile presso il Servizio Assistenza Clienti.

Nota: dopo un certo numero di utilizzi a temperatura elevata, è normale che l'elemento riscaldante cambi colore, a causa della formazione di strati di aggregati di ossidi di ferro, che non alterano minimamente la funzionalità e la sicurezza del componente.

Decalcificazione:

versare 800 ml di aceto bianco e portare al livello "Max" aggiungendo acqua di rubinetto a temperatura ambiente. Lasciare agire per 6-8 ore quindi sciacquare con acqua e rimuovere eventuali residui con una spugna non abrasiva. È possibile acquistare prodotti specifici per la pulizia e la decalcificazione separatamente presso il Servizio Assistenza Clienti.

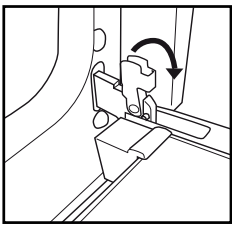
⚠ AVVERTENZA:

- **Utilizzare guanti protettivi.**
- **Eseguire le operazioni indicate ad apparecchio freddo.**
- **Scollegare l'apparecchio dalla rete elettrica.**

RIMOZIONE DELLA PORTA

Per togliere la porta:

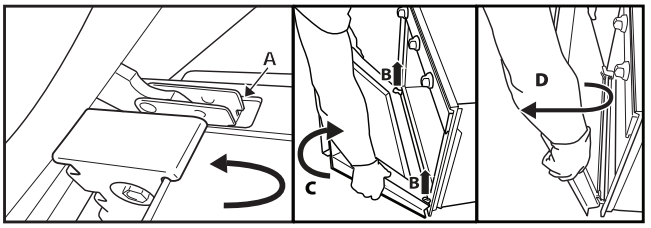
1. Aprire completamente la porta.
2. Sollevare le levette di arresto delle cerniere in avanti fino al fermo (fig. 1).
3. Chiudere la porta fino al bloccaggio (A), sollevarla (B) e ruotarla (C) fino allo sganciamento della stessa (D) (fig. 2).



(fig. 1)

Per riposizionare la porta:

1. Inserire le cerniere nelle apposite sedi.
2. Aprire completamente la porta.
3. Abbassare le due levette di arresto.
4. Chiudere la porta.

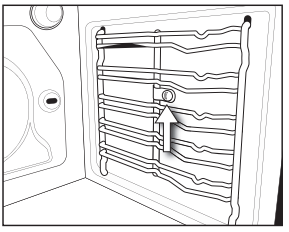


(fig. 2)

RIMOZIONE GRIGLIE LATERALI

Le griglie laterali per il supporto degli accessori sono dotate di due viti di fissaggio (fig. 3) che ne aumentano la stabilità.

1. Rimuovere le viti e le relative piastrine a destra e a sinistra mediante l'utilizzo di una moneta o di un utensile (fig. 4).
2. Rimuovere le griglie sollevandole (1) e ruotandole (2) come mostrato in fig. 5.



(fig. 3)

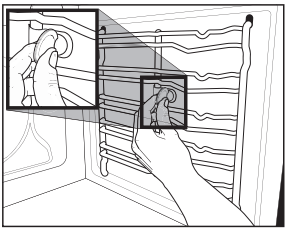
SOSTITUZIONE DELLA LAMPADA

Per sostituire la lampada posteriore (se in dotazione):

1. Scollegare il forno dalla rete elettrica.
2. Svitare il copri-lampada, sostituire la lampada (per il tipo vedere nota) e riavvitare il copri-lampada.
3. Ricollegare il forno alla rete elettrica.

NOTA:

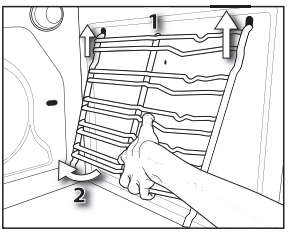
- Usare solo lampade ad incandescenza da 25-40W/230V tipo E-14, T300°C, o lampade alogene da 20-40W/230 V tipo G9, T300°C.
- La lampada usata nell'apparecchio è progettata appositamente per apparecchi elettrici e non è indicata per l'illuminazione della stanza (Regolamento della Commissione (CE) N. 244/2009).
- Le lampade sono disponibili presso i Servizi Assistenza Clienti.



(fig. 4)

IMPORTANTE:

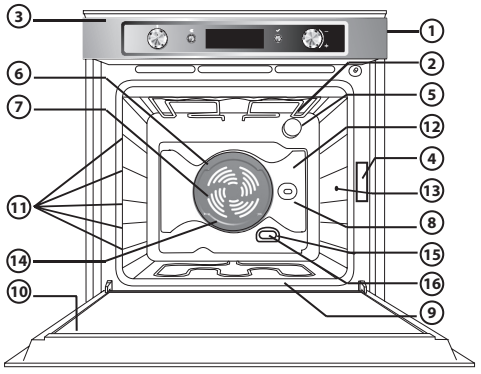
- In caso di impiego di lampade alogene, non maneggiarle a mani nude, per evitare che vengano danneggiate dalle impronte digitali.
- Non far funzionare il forno senza prima aver riposizionato il coprilampada.

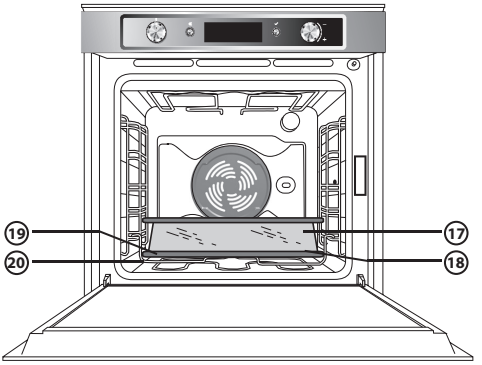


(fig. 5)

PER IL COLLEGAMENTO ELETTRICO CONSULTARE LA PARTE RELATIVA ALL'INSTALLAZIONE

Il forno Artisan è dotato di una presa elettrica sulla parete posteriore del forno per fornire elettricità all'elemento riscaldante all'interno dell'accessorio Artisan quando viene collegato.





1. Pannello comandi
2. Resistenza superiore/grill
3. Ventola raffreddamento (non visibile)
4. Targhetta matricola (da non rimuovere)
5. Lampade
6. Resistenza circolare (non visibile)
7. Ventola
8. Girarrosto (se in dotazione)
9. Resistenza inferiore (non visibile)
10. Porta
11. Posizione dei ripiani (il numero di livello è indicato sul frontale del forno)
12. Paratia
13. Connessione sonda carne
14. Disco Twelix
15. Collegamento presa modulare
16. Tappo (Dopo aver rimosso l'accessorio Artisan dal forno, accertarsi di applicare il tappo in dotazione per impedire allo sporco di entrare nella presa elettrica)
17. Coperchio di vetro
18. Ripiano forato
19. Leccarda + elemento riscaldante
20. Supporto per leccarda

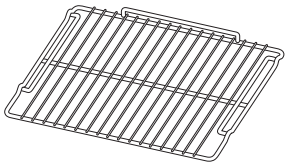
NOTA:

- Durante la cottura, è possibile che la ventola di raffreddamento si attivi ad intermittenza per ridurre il consumo energetico.
- A fine cottura, dopo lo spegnimento del forno, la ventola di raffreddamento può continuare a funzionare per un certo intervallo di tempo.
- Aprendo la porta durante la cottura, gli elementi riscaldanti si disattivano.

Istruzioni per l'uso del forno

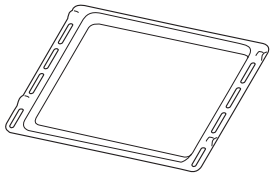
ACCESSORI IN DOTAZIONE

A. **GRIGLIA** (n. 2): da usare per la cottura di cibi o come supporto per pentole, tortiere o qualunque recipiente adatto alla cottura in forno.



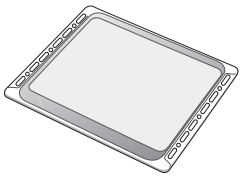
(fig. A)

B. **LECCARDA** (n. 1): da usare, posizionata sotto la griglia, per raccogliere grasso o come piastra per cuocere carni, pesci, verdure, focacce, etc.



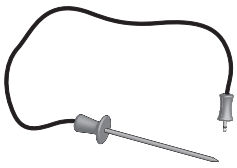
(fig. B)

C. **PIASTRA DOLCI** (n. 1): da usare per cuocere prodotti di panetteria e pasticceria, ma anche carne arrosto, pesce al cartoccio, ecc.



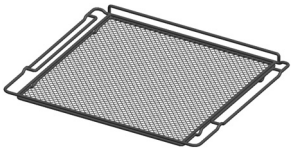
(fig. C)

D. **SONDA CARNE**: per misurare la temperatura interna degli alimenti durante la cottura.



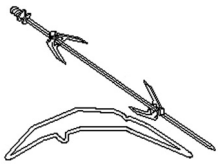
(fig. D)

E. **GRIGLIA DISIDRATAZIONE** (n. 1): da usare per l'essiccazione di frutta, funghi o verdure.



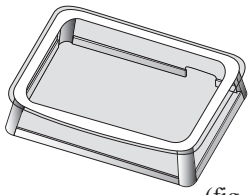
(fig. E)

F. **GIRARROSTO** (n. 1): da usare per arrostire uniformemente grossi pezzi di carne e pollame.



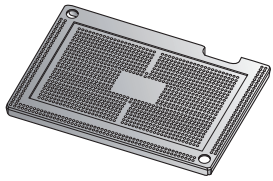
(fig. F)

G. COPERCHIO DI VETRO



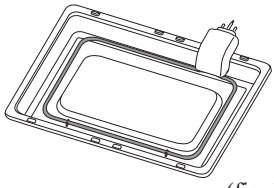
(fig. G)

H. RIPIANO FORATO



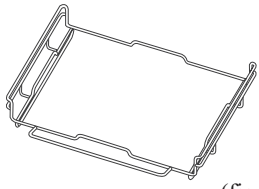
(fig. H)

I. LECCARDA + ELEMENTO RISCALDANTE



(fig. I)

L. SUPPORTO PER LECCARDA

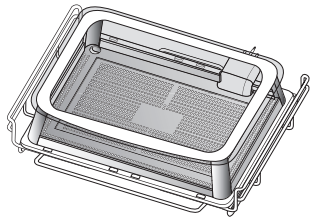


(fig. L

M. TAPPO PER PRESA INTERNA

(fig. M)

Accessorio per la cottura a vapore assemblato e pronto per essere inserito all'interno del forno



ACCESSORI NON IN DOTAZIONE

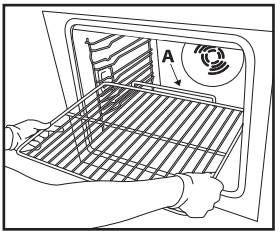
È possibile acquistare separatamente altri accessori presso il Servizio Assistenza Clienti.

INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

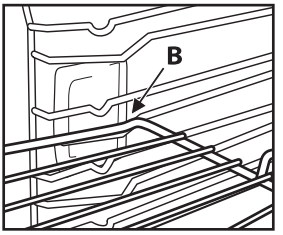
La griglia e gli altri accessori sono dotati di un sistema di blocco che ne evita l'estrazione involontaria.

1. Inserire la griglia orizzontalmente, con la parte rialzata "A" orientata verso l'alto (fig. 1).
2. Inclinare la griglia in corrispondenza della posizione di blocco "B" (fig. 2).
3. Riportare la griglia in posizione orizzontale e spingerla fino al completo inserimento "C" (fig. 3).
4. Per estrarre la griglia procedere in modo inverso.

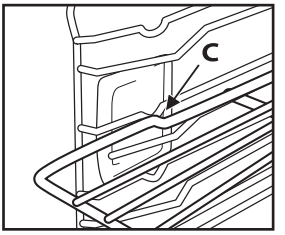
Per gli altri accessori, come leccarda e piastra dolci, l'inserimento avviene esattamente allo stesso modo. La sporgenza presente sulla parte piana, ne consente il bloccaggio.



(fig. 1)



(fig. 2)

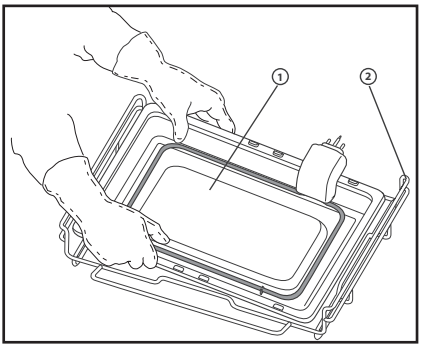


(fig. 3)

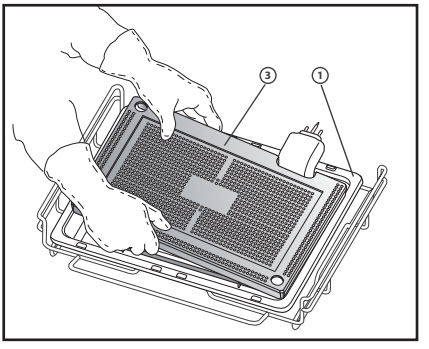
ASSEMBLAGGIO DELL'ACCESSORIO PER COTTURA A VAPORE ARTISAN

Prima di ogni ciclo di cottura a vapore controllare che i poli della spina siano puliti per assicurare un collegamento corretto.

Collocare la leccarda (1) sul supporto (2 – supporto per leccarda) verificando che la spina si trovi sul lato opposto rispetto alla maniglia.



Collocare il ripiano forato (3 – griglia per cottura a vapore) sulla leccarda (1)



INSERIMENTO DI GRIGLIE E ALTRI ACCESSORI ALL'INTERNO DEL FORNO

L'accessorio Artisan deve essere inserito al 1° livello per garantire la connessione con la presa in cavità

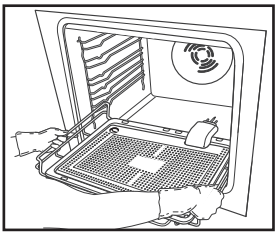
NB: non è possibile utilizzare le guide scorrevoli sul 1° e 2° livello perché interferirebbero con l'accessorio Artisan

1. Utilizzare entrambe le mani per inserire correttamente l'accessorio Artisan sul 1° livello (fig.1)
2. Con la maniglia spingere l'accessorio Artisan fino alla presa. (fig. 2)
3. Accertarsi che la spina sia inserita a fondo spingendo saldamente l'accessorio Artisan (fig. 2)
4. Sul display viene visualizzato un messaggio che conferma il collegamento (fig. 4A). Quando l'accessorio viene scollegato viene visualizzato un messaggio sul display (fig. 4B).

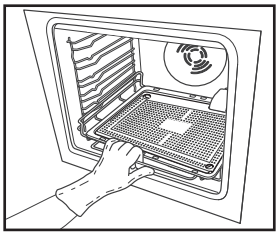
Rimozione dell'accessorio

Importante: L'accessorio Artisan può raggiungere temperature molto elevate. Utilizzare sempre i guanti per toccarlo e spostarlo.

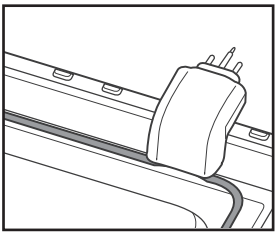
Afferrare la maniglia anteriore e rimuovere parzialmente l'accessorio (fig. 2)
Utilizzare quindi il supporto laterale per afferrare meglio e rimuovere completamente l'accessorio, evitando attentamente urti che potrebbero danneggiare la spina elettrica (fig. 3)



(fig. 1)



(fig. 2)



(fig. 3)

(fig. 4A)

(fig. 4B)

ACCESSORIO ARTISAN

Tipi di alimento/Preparazione per Vapore custom

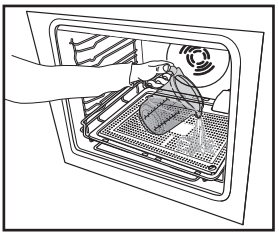
Utilizzare entrambe le mani per inserire correttamente l'accessorio Artisan sul 1° livello (fig.1)
Accertarsi che la spina sia inserita a fondo spingendo saldamente l'accessorio Artisan (fig. 2)
Riempire con acqua, in base alla ricetta – fig. 5)
Collocare la griglia del forno sul 2°/3° livello (in base all'alimento), collocare il recipiente con l'alimento sulla griglia del forno (per evitare la formazione di fumo causato dal grasso che gocciola – fig. 6)
Chiudere la porta e premere ⊘.

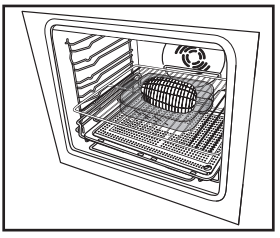
Importante: non collocare il cibo direttamente sulla griglia per cottura a vapore; non aggiungere acqua durante il ciclo di cottura a vapore; se il ciclo viene avviato senz'acqua, interromperlo e attendere circa 20-30 minuti con la porta del forno completamente aperta prima di inserire l'acqua.

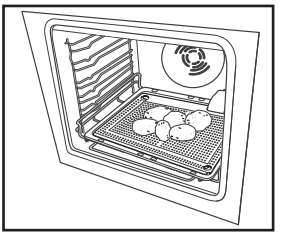
Preparazione per Vapore puro

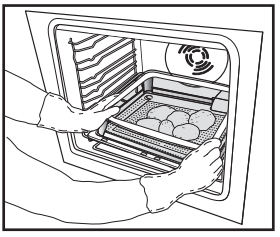
1. Utilizzare entrambe le mani per inserire correttamente l'accessorio Artisan sul 1° livello (fig.1)
2. Accertarsi che la spina sia inserita a fondo spingendo saldamente l'accessorio Artisan (fig. 2)
3. Riempire con acqua (in base alla ricetta – fig. 5)
4. Collocare gli alimenti sul ripiano forato, verificando che sia posizionato correttamente all'interno dell'incavo della teglia (fig. 7)
5. Posizionare correttamente il coperchio di vetro sulla leccarda, assicurando che le guarnizioni aderiscano alla leccarda stessa (fig. 8)
6. Chiudere la porta e premere ⊘.

Importante: non aggiungere acqua durante il ciclo di cottura a vapore; se il ciclo viene avviato senz'acqua, interromperlo e
attendere circa 20-30 minuti con la porta del forno completamente aperta prima di inserire l'acqua.

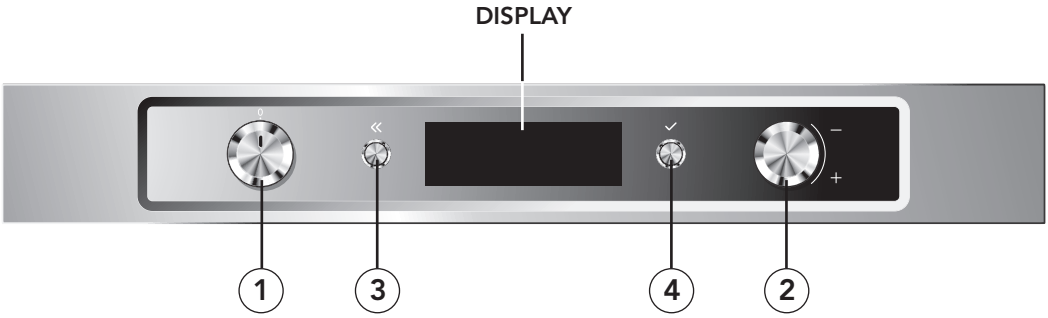

(fig. 5)


(fig. 6)


(fig. 7)


(fig. 8)

DESCRIZIONE PANNELLO COMANDI



1. **MANOPOLA FUNZIONI:** accensione/spegnimento e selezione delle funzioni
2. **MANOPOLA NAVIGAZIONE:** navigazione nel menù, regolazione valori preimpostati
3. **TASTO ⟪ :** per tornare alla schermata precedente
4. **TASTO ✓ :** per selezionare e confermare le impostazioni

ELENCO FUNZIONI

Ruotando la manopola “Funzioni” in una posizione qualsiasi, il forno si attiva. Sul display viene visualizzata la seguente indicazione:

Premere un tasto qualsiasi per proseguire.
Sul display vengono visualizzate le funzioni o i sottomenu associati.

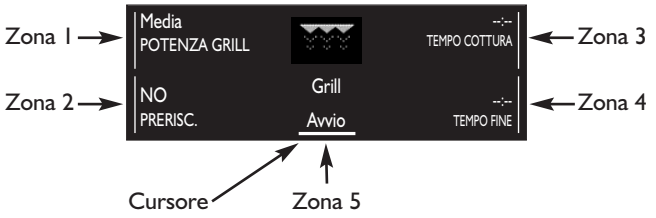
Nota: l'avviso iniziale per l'accessorio può essere attivato/disattivato tramite il menu Impostazioni.
Se l'accessorio Artisan è già inserito correttamente, quando il forno viene acceso, l'avviso iniziale di Artisan non viene visualizzato.

I sottomenu risultano disponibili e selezionabili posizionando la manopola sulle funzioni FUNZIONI ARTISAN, FUNZIONI VAPORE ARTISAN, GRILL, FUNZIONI SPECIALI, IMPOSTAZIONI e RICETTE.

A. Icona relativa alla funzione evidenziata
B. Funzione evidenziata selezionabile premendo ✓
C. Descrizione della funzione evidenziata
D. Ulteriori funzioni disponibili e selezionabili

DETTAGLI FUNZIONE

Dopo aver selezionato la funzione desiderata, il display mostra ulteriori opzioni e dettagli ad essa associati.



Per muoversi tra le diverse zone usare la manopola “Navigazione”: il cursore si sposta accanto ai valori modificabili seguendo l'ordine sopra descritto.
Premere il tasto ⊘ per selezionare il valore, modificarlo ruotando la manopola “Navigazione” e confermarlo con il tasto ⊘.

PRIMO UTILIZZO - SELEZIONE LINGUA E IMPOSTAZIONE ORA

Per un corretto utilizzo del forno, alla prima accensione è necessario selezionare la lingua desiderata e impostare l’ora corrente.
Procedere come segue:

1. Ruotare la manopola “Funzioni” in una qualsiasi posizione: il display visualizza l’elenco delle prime tre lingue disponibili.
2. Ruotare la manopola “Navigazione” per scorrere l’elenco.
3. Una volta evidenziata la lingua desiderata, premere ⊘ per selezionarla. Dopo aver selezionato la lingua, il display indica 12:00 lampeggiante.
4. Impostare l’ora ruotando la manopola “Navigazione”.
5. Confermare l’impostazione premendo ⊘.

SELEZIONE DELLE FUNZIONI DI COTTURA

1. Se il forno è spento, ruotare la manopola “Funzioni”; sul display vengono visualizzate le funzioni di cottura o i relativi sottomenù.

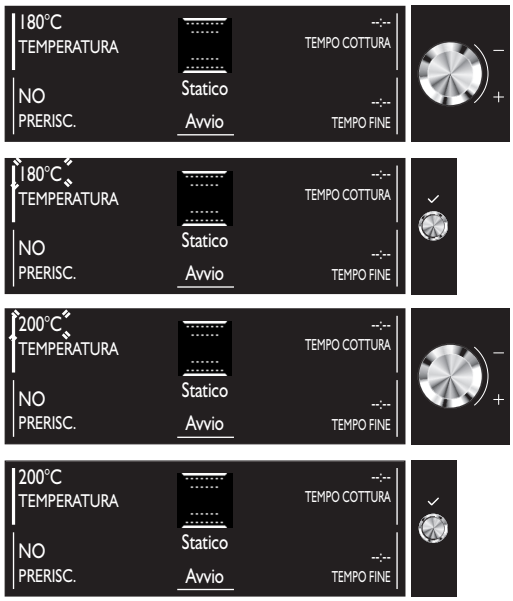
NOTA: per l’elenco e la descrizione delle funzioni fare riferimento alla specifica tabella a pagina 26.

2. All’interno del sottomenù, esplorare le diverse possibilità disponibili ruotando la manopola “Navigazione”: la funzione scelta viene evidenziata in bianco al centro del display. Per selezionarla, premere il tasto ⊘.
3. Le impostazioni di cottura appaiono sul display. Se i valori preselezionati corrispondono a quelli desiderati, ruotare la manopola “Navigazione” fino a posizionare il cursore in corrispondenza di “Avvio” e poi premere il tasto ⊘; altrimenti, procedere come sottoindicato per modificarli.

IMPOSTAZIONE DELLA TEMPERATURA/POTENZA DEL GRILL (SOLO FUNZIONI STANDARD)

Per modificare la temperatura o la potenza del grill è necessario procedere come segue:

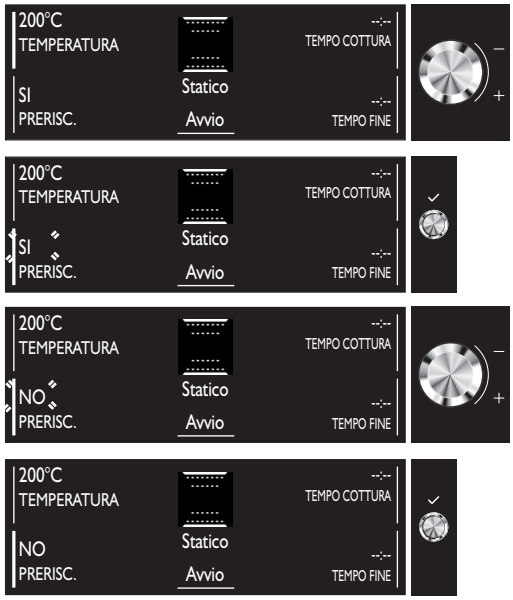
1. Verificare che il cursore sia posizionato accanto al valore della temperatura (zona 1); premere il tasto ⊘ per selezionare il parametro da modificare: i valori corrispondenti alla temperatura lampeggiano.
2. Impostare il valore desiderato ruotando la manopola “Navigazione” e premere il tasto ⊘ per confermare.
3. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a posizionare il cursore in corrispondenza di “Avvio” e poi premere il tasto ⊘.
4. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza. Eseguire l’operazione e premere il tasto ⊘ per avviare la cottura. La temperatura impostata può essere modificata anche durante la cottura seguendo la medesima procedura.



PRERISCALDAMENTO DELLA CAVITA' (SOLO FUNZIONI STANDARD)

Qualora non si volesse preriscaldare il forno, per le funzioni che lo consentono, è necessario modificare la preselezione del forno come segue:

1. Posizionare il cursore ruotando la manopola “Navigazione” in corrispondenza del preriscaldamento.
2. Premere il tasto ⊘ per selezionare il parametro: la scritta "Si" lampeggia.
3. Modificare il parametro ruotando la manopola “Navigazione”: sul display appare “No”.
4. Confermare la scelta effettuata premendo il tasto ⊘.



PRERISCALDAMENTO RAPIDO (SOLO FUNZIONI STANDARD)

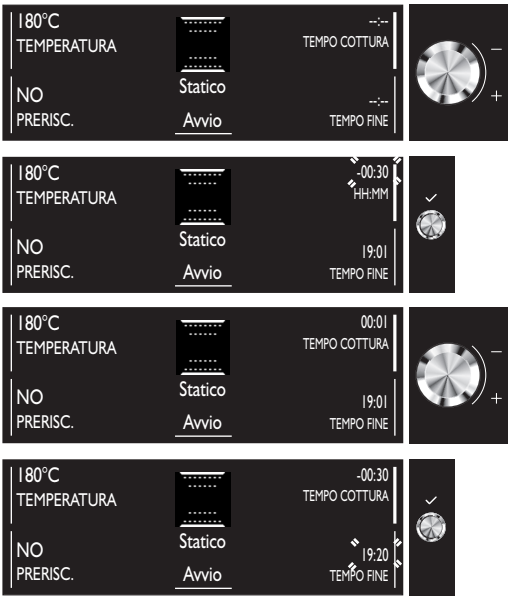
Qualora si volesse preriscaldare rapidamente il forno è necessario procedere come segue:

1. Ruotare la manopola Funzioni per selezionare Funzioni speciali e confermare con il tasto ⊘.
2. Ruotare la manopola "Navigazione" per selezionare la funzione di preriscaldamento rapido
3. Confermare con il tasto ⊘: le impostazioni appaiono sul display.
4. Se la temperatura proposta corrisponde a quella desiderata, ruotare la manopola “Navigazione” fino a posizionare il cursore in corrispondenza di “Avvio” e poi premere il tasto ⊘. Per modificarla procedere come indicato nei paragrafi precedenti. Un segnale acustico indicherà che il forno ha raggiunto la temperatura impostata. Al termine della fase di preriscaldamento, il forno seleziona automaticamente la funzione statico . A questo punto inserire la pietanza e procedere alla cottura.
5. Se si desidera impostare una funzione di cottura differente, ruotare la manopola “Funzioni” e selezionare quella desiderata.

IMPOSTAZIONE DELLA DURATA DI COTTURA

Questa funzione consente di cuocere per un tempo definito, da un minimo di 1 minuto fino al massimo tempo consentito dalla funzione selezionata, allo scadere del quale il forno si spegne automaticamente.

1. Impostare la funzione posizionando il cursore in corrispondenza della scritta “tempo cottura” ruotando la manopola “Navigazione”.
2. Premere il tasto ⊘ per selezionare il parametro; "00:00" lampeggia sul display.
3. Modificare il valore ruotando la manopola “Navigazione” fino a visualizzare il tempo di cottura desiderato.
4. Confermare il valore prescelto premendo il tasto ⊘.

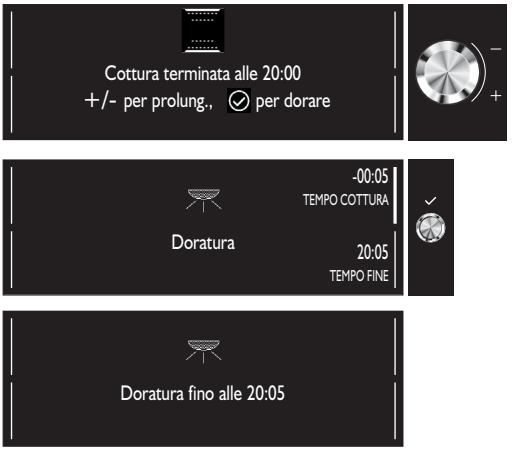


DORATURA (SOLO FUNZIONI STANDARD)

Al termine della cottura, per le funzioni che lo consentono, sul display viene proposta la possibilità di effettuare una doratura superficiale della vostra pietanza. Questa funzione è attivabile solo nel caso abbiate impostato una durata di cottura.

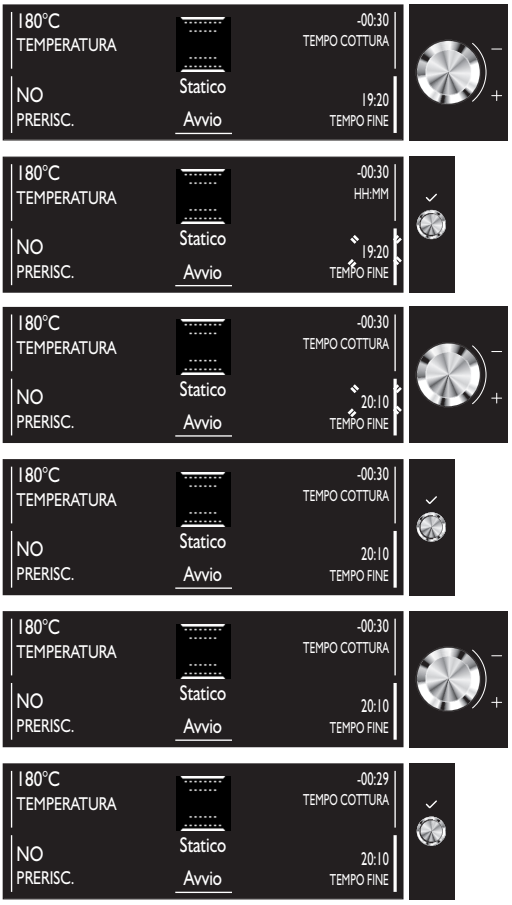
Scaduto il tempo di cottura,il display visualizza “+/- per prolung. ⊘ per dorare".

Premendo il tasto ⊘ il forno avvia la fase di doratura per una durata di 5 minuti. Questa funzione può essere eseguita soltanto una volta.



IMPOSTAZIONE DELL'ORA DI FINE COTTURA / AVVIO RITARDATO

È possibile impostare l'ora di fine cottura desiderata, ritardando l'avvio del forno fino ad un massimo di 23 ore e 59 minuti a partire dall'ora corrente. Questo è possibile solo dopo aver impostato una durata di cottura. **Questa impostazione è disponibile solo se, per la funzione scelta, non è previsto il preriscaldamento del forno.**
Dopo aver impostato la durata della cottura, sul display viene visualizzata l'ora di fine cottura (ad esempio 19:20). Per ritardare la fine della cottura, posticipando l'avvio del forno, procedere come segue:



1. Posizionare il cursore in corrispondenza dell'ora di fine cottura ruotando la manopola "Navigazione".
2. Premere il tasto ⊘ per selezionare il parametro: l'ora di fine cottura lampeggia.
3. Posticipare l'ora di fine cottura ruotando la manopola "Navigazione" fino a raggiungere il valore desiderato.
4. Confermare il valore prescelto premendo il tasto ⊘.
5. Ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di AVVIO e poi premere il tasto ⊘.
6. Il display suggerisce a quale livello inserire la pietanza. Eseguire l'operazione e premere il tasto ⊘ per avviare la cottura. Il forno inizierà la cottura dopo un tempo di attesa calcolato in modo tale da terminare la cottura all'ora pre-impostata (ad esempio, se si dovrà cuocere un alimento che richiede un tempo di cottura di 20 minuti, impostando come orario di fine cottura le 20.10, il forno inizierà la cottura alle 19.50).

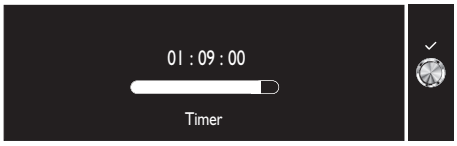
NOTA: durante la fase di attesa, è comunque possibile iniziare il ciclo di cottura ruotando la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premendo il tasto ⊘.

In ogni momento, si possono modificare i valori impostati (temperatura, livello del grill, tempo di cottura) come descritto nei paragrafi precedenti.

CONTAMINUTI

Questa funzione può essere utilizzata solo a forno spento ed è utile, ad esempio, per controllare il tempo di cottura della pasta. Il tempo massimo che è possibile impostare è di 1 ora e 30 minuti.

1. Con il forno spento premere il tasto ⊘: sul display appare "00:00:00".
2. Ruotare la manopola “Navigazione” per selezionare il tempo desiderato.
3. Premere il tasto ⊘ per avviare il conto alla rovescia. Allo scadere del tempo impostato sul display appare "00:00:00" accompagnato da un segnale acustico. A questo punto è possibile o prolungare il tempo, procedendo come sopra, oppure disattivare il contaminuti premendo il tasto ⊘ (sul display appare l'ora corrente).



FUNZIONI PROFESSIONALI

Grazie alle funzioni professionali è possibile scegliere tra 17 ricette. Il forno offre una funzione adatta per ogni tipo di categoria di ricetta oltre a consigliare la temperatura ideale e il livello di inserimento dell'alimento. Fare riferimento al Ricettario per l'utilizzo di queste funzioni, dove sono riportate alcune idee di preparazioni che possono essere personalizzate. Le funzioni disponibili sono sotto riportate. I tempi e le temperature di cottura di ciascuna funzione sono indicati sul display del forno e/o sul Ricettario. Per le ricette contenute nella Funzione Professionale Rosticceria c'è la possibilità di avvalersi dell'utilizzo della Sonda Carne (vedi paragrafo).

Funzione professionale Panetteria
Pane tradizionale
Pane al malto
Pizza in teglia
Pizza sottile
Torta salata
Baguette

Funzione professionale Pasticceria
Pasta Bigné
Croissant/Brioches
Torta margherita
Plumcake
Pasta frolla

Funzioni Artisan

FUNZIONI VAPORE ARTISAN
- Vapore puro
- Tipi di alimenti
  - Carne
  - Pollame
  - Pesce
  - Verdure ripiene
- Vapore custom

FUNZIONI ARTISAN
- Alta potenza
- Media potenza
- Bassa potenza

FUNZIONI VAPORE ARTISAN

Per avviare le funzioni Artisan ecc. andare al menu principale (far riferimento a **Selezione delle funzioni di cottura**).
Per eseguire le funzioni Artisan, l'accessorio Artisan deve essere inserito correttamente nel forno.
Se viene richiesto un ciclo di cottura Artisan ma non è stato inserito l'accessorio, l'apparecchio rileva l'assenza e informa che deve essere inserito per poter continuare:

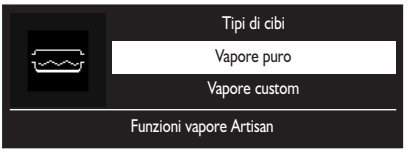
Potenza alta/media/bassa

Tipi di alimento/vapore custom

Vapore puro

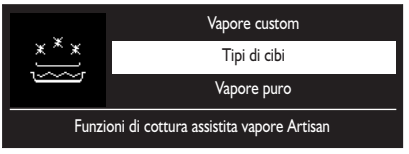
Il forno offre tre diversi tipi di funzioni di cottura utilizzando il vapore:

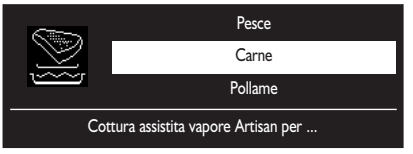
Vapore puro
Richiede l'uso del coperchio dell'accessorio. (Consultare il paragrafo sulle istruzioni per l'uso: Accessorio per cottura a vapore Artisan)



Tipi di alimenti
Grazie alla funzione di cottura assistita dal vapore è possibile scegliere quattro diverse categorie di alimenti.
Il forno offre una funzione idonea per gli alimenti di ogni tipo di categoria e imposta inoltre la temperatura ideale per la cottura degli alimenti. Per suggerimenti sull'utilizzo delle funzioni preimpostate fare riferimento alla tabella di cottura e al ricettario.

CARNE
POLLAME
PESCE
VERDURE RIPIENE





Vapore custom
Il forno offre la possibilità di utilizzare le funzioni di cottura assistita da vapore con quattro diversi livelli di vapore e una gamma di temperature da 130 a 200°C

VAPORE BASSO
VAPORE MEDIO
VAPORE ALTO

Per suggerimenti sull'utilizzo di queste funzioni fare riferimento alla tabella di cottura e al ricettario.

Funzioni Artisan
Queste funzioni consentono di cucinare cibi diversi con la funzionalità dell'accessorio Artisan in combinazione con l'elemento riscaldante tradizionale. Per suggerimenti sull'utilizzo di queste funzioni fare riferimento al ricettario.

BASSA POTENZA
MEDIA POTENZA
ALTA POTENZA

SONDA CARNE

La sonda carne in dotazione permette di misurare, durante la cottura, l'esatta temperatura all'interno dell'alimento, compresa tra 0°e 100°C, al fine di garantire una cottura ottimale. E' possibile programmare la temperatura interna desiderata a seconda della pietanza da preparare. Il corretto posizionamento della sonda è molto importante per il raggiungimento del risultato di cottura desiderato.
Introdurre completamente la sonda nella parte più polposa del pezzo di carne evitando di toccare ossa e parti grasse (fig. A). Per il pollame, la sonda va inserita trasversalmente, al centro del petto, facendo attenzione che la punta non finisca in una parte cava (fig. B). Nel caso di carne con spessore molto irregolare, controllare la cottura prima di estrarre la pietanza dal forno. Collegare la parte terminale della sonda nell'apposito foro di connessione situato sulla parete destra della cavità del forno.

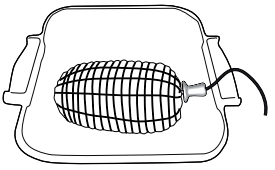


fig. A

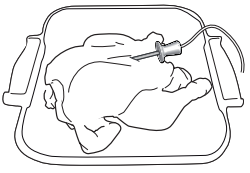


fig. B

È possibile utilizzare la sonda con le seguenti funzioni:
- Statico
- Ventilato
- Carne a vapore professionale
- Pollame a vapore professionale
- Vapore custom professionale
- Termoventilato
- Turbogrill
- Twelix-grill (dove presente)
- Cottura lenta carne e Cottura lenta pesce

Se la sonda non è inserita la cottura procede in modo tradizionale (fig. 1), altrimenti appare sul display l'avviso di avvenuta connessione (Fig. 2). Dopo il messaggio di conferma, viene visualizzata la schermata indicante tutti i parametri relativi alla cottura:
- in alto a sinistra (zona 1) la temperatura del forno;
- in alto a destra (zona 3) la temperatura interna desiderata dell'alimento (sonda carne, come indicato in Fig. 3).

Per avviare la cottura ruotare la manopola "Navigazione" fino a posizionare il cursore in corrispondenza di "Avvio" e poi premere il tasto ⊘.
Nella schermata di cottura in basso a destra (zona 4) appare la temperatura "attuale" interna del cibo (fig. 4). Nei primi due minuti e' possibile modificare la temperatura desiderata dell'alimento (sonda carne, come indicato in Fig. 4).
Al termine dei due minuti questa indicazione e' sostituita da quella del tempo di cottura (Fig. 5). Una volta raggiunta la temperatura desiderata all'interno dell'alimento, sul display appare un messaggio di avviso per 3 secondi (Fig. 6).
Dopodiché viene proposta la possibilità di prolungare la cottura ruotando la manopola "Navigazione" verso il +.
Se nessun tasto viene premuto, il forno prosegue la cottura per 6 minuti in modo da assicurare un risultato ottimale.
Qualora si prolungasse il tempo di cottura esso verrà visualizzato in alto a destra (zona 3). Al termine viene proposta la funzione "doratura" (per le funzioni che lo consentono).

NOTE:

1. Una volta avviata la cottura e trascorsi i primi due minuti, per modificare la temperatura interna desiderata dell'alimento, è necessario scollegare e ricollegare la sonda.
2. L'inserimento della sonda prima della selezione di qualsiasi funzione determina la scelta di una cottura senza il preriscaldamento. Per una preparazione che richiede il preriscaldamento, inserire la pietanza con la sonda solo al termine di esso.
3. Nella "Cottura Arrosto professionale" il preriscaldamento è previsto per qualsiasi preparazione. Evitare, quindi, l'inserimento della sonda e dell'alimento prima della fine del preriscaldamento.

Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

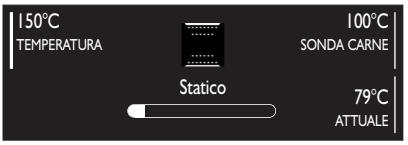


Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

IMPOSTAZIONI

1. Per modificare alcuni parametri del display, selezionare “IMPOSTAZIONI” dal menu principale ruotando la manopola “Funzioni”.
2. Confermare con il tasto ⊘: il display mostra i parametri che è possibile modificare (lingua, volume segnale acustico, luminosità del display, ora del giorno, risparmio energetico, potenza).
3. Scegliere l’impostazione da modificare ruotando la manopola “Navigazione”.
4. Premere il tasto ⊘ per confermare.
5. Seguire le indicazioni del display per modificare il parametro.
6. Premere il tasto ⊘; il messaggio di conferma dell'avvenuta operazione appare sul display.

NOTA: quando il forno è spento, se la funzione ECOMODE (risparmio energetico) è attivata (ON), dopo alcuni secondi il diplay si spegne. Se, invece, la funzione non è attiva (OFF), dopo alcuni secondi viene soltanto ridotta la luminosità del display.

BLOCCO TASTI (KEY-LOCK)

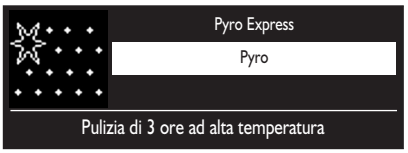
Questa funzione consente di bloccare l'utilizzo di tutti i tasti del pannello di controllo.
Per attivarla, premere contemporaneamente i tasti ⊘ e ⊘ per almeno 3 secondi.

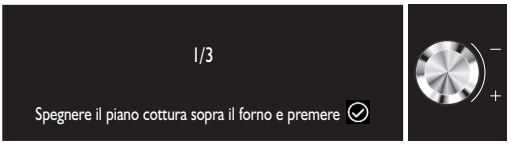
Se attivata, la funzionalità dei tasti risulta bloccata e sul display appare un messaggio di avviso e l'icona 🔒.
Questa funzione è attivabile anche durante la cottura.
Per disattivarla, ripetere la procedura sopraindicata. Con il blocca tasti inserito, é solo possibile spegnere il forno ruotando la manopola sullo 0 (zero). in questo caso, però, occorrerà reimpostare la funzione precedentemente selezionata.

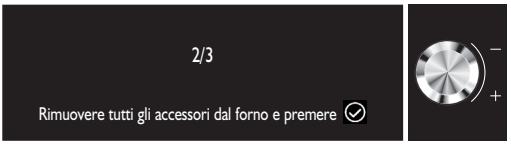
PULIZIA AUTOMATICA DEL FORNO

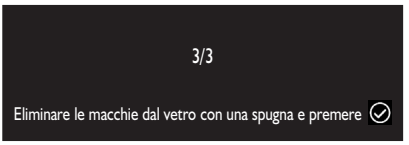
Per la descrizione di questa funzione, riferirsi al capitolo PULIZIA e alla tabella funzioni a pagina 24. Per avviare il ciclo di pulizia automatica del forno (pirolisi) procedere come segue:

1. Selezionare “Pulizia” utilizzando la manopola “Funzioni”. Sul display appaiono le scritte “Pyro Express” e “Pyro”.
2. Selezionare uno dei due cicli utilizzando la manopola “Navigazione”. Confermare con il tasto ⊘.
3. Ruotare la manopola “Navigazione” fino a posizionare il cursore in corrispondenza di START, quindi confermare con il tasto ⊘.
4. Sul display appaiono le istruzioni da eseguire prima che venga avviato il ciclo. Al compimento di ognuna di queste, confermare con il tasto ⊘.









5. All'ultima conferma, il forno si predispone all'avvio del ciclo e al conseguente bloccaggio automatico della porta: sul display appare un messaggio di avviso e il simbolo per circa tre secondi. Subito dopo, appare sul display la barra indicante lo stato di avanzamento del ciclo in corso.

Nota: se la porta del forno viene aperta prima del suo bloccaggio automatico, sul display appare un messaggio di avviso. Una volta richiusa la porta, bisogna riavviare il ciclo premendo il tasto .

6. A ciclo ultimato, sul display appare il relativo messaggio di avviso lampeggiante, seguito dalla visualizzazione della barra indicante il raffreddamento in corso.

La temperatura residua viene indicata sul display insieme al simbolo .

La porta rimane bloccata fino al raggiungimento della temperatura di sicurezza: sul display appare l'ora corrente.

Tabella descrizione funzioni

FUNZIONI TRADIZIONALI		
	STATICO	Per cuocere qualsiasi tipo di pietanza su un solo ripiano. Utilizzare il 3° livello. Per la cottura di pizze, torte salate e dolci con ripieno liquido utilizzare, invece, il 1° o 2° livello.
	GRILL	Per cuocere al grill bistecche, kebab e salsicce, gratinare verdure e tostare pane. Si suggerisce di posizionare il cibo sul 4° o 5° livello. Per la grigliatura di carni, si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 3°/4° livello aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa.
	TURBOGRILL	Per arrostire grossi pezzi di carne (cosciotti, roast beef, polli). Posizionare il cibo sui livelli centrali. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno. Durante la cottura la porta del forno deve essere mantenuta chiusa. Con questa funzione è possibile utilizzare il girarrosto, ove il relativo accessorio sia presente.
	TWELIX-GRILL	Per grigliare carne, pesce e verdure su uno o due ripiani contemporaneamente. Collocare la griglia con gli alimenti da grigliare sul 5°, 4° o 3° livello (scegliere la distanza migliore, in base alle dimensioni degli alimenti e al grado di doratura desiderato, tenendo a mente che più l'alimento è vicino al grill più intensa sarà la doratura). Per grigliare grandi quantità di alimenti, posizionare due griglie sul 5° e 3° livello. Quando gli alimenti della griglia superiore hanno raggiunto la doratura desiderata, invertire la posizione delle griglie e terminare la cottura. In questo modo, gli alimenti su entrambi i ripiani possono essere serviti contemporaneamente alla stessa temperatura e con lo stesso grado di doratura. Si consiglia di utilizzare una leccarda per raccogliere il liquido di cottura. Posizionarla sul 1°/2° livello, aggiungendo circa mezzo litro d'acqua. Non occorre preriscaldare il forno.
	TERMOVENTILATO	Per cuocere contemporaneamente su più livelli (tre al massimo) alimenti, anche diversi, che richiedono medesima temperatura di cottura (es.: pesce, verdure, torte). La funzione permette di cuocere senza trasmissione di odori da un alimento all'altro. Utilizzare il 3° livello per cotture su singolo ripiano, il 1° e 4° per cotture su due ripiani, e 1°,3°,5° per cotture su tre ripiani.
	PULIZIA AUTOMATICA	Per eliminare lo sporco generato dalla cottura tramite un ciclo ad altissima temperatura (circa 500°). Sono disponibili due cicli di pulizia automatica: un ciclo completo (PYRO) e un ciclo più breve (EXPRESS). Si suggerisce di utilizzare il ciclo completo solo in caso di forno molto sporco e il ciclo ridotto se si usa la funzione ad intervalli regolari.
	VENTILATO	Per cuocere carne, torte ripiene (cheesecake, strudel, pie alla frutta) e verdure ripiene su un solo ripiano. Questa funzione utilizza una ventilazione intermittente e delicata, per evitare che gli alimenti si asciughino eccessivamente. Si consiglia di utilizzare il 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno prima della cottura.
	SPECIALI	vedere FUNZIONI SPECIALI.
	IMPOSTAZIONI	Per impostare il display (lingua, ora, luminosità, volume del segnale acustico, risparmio energetico).
	FUNZIONI PROFESSIONALI - Panetteria Pasticceria	Funzioni specifiche per il tipo di piatto scelto, con la temperatura ideale consigliata. La cavità del forno viene preparata automaticamente con il preriscaldamento ottimale e la cottura viene gestita in automatico con un ciclo dedicato per ogni ricetta. Possibilità di utilizzare l'accessorio sonda carne per i tempi di cottura perfetti per le funzioni Arrosto. (VEDERE IL RICETTARIO).
	FUNZIONI VAPORE ARTISAN	vedere FUNZIONI VAPORE ARTISAN.
	FUNZIONI ARTISAN	Questa funzione è ideale per preparare alimenti diversi con l'accessorio in dotazione, seguendo le istruzioni. È possibile selezionare il livello di potenza desiderato dai tre disponibili (alto, medio, basso) e il tempo di cottura. Questo programma attiva la funzione dell'accessorio in combinazione con gli elementi riscaldanti tradizionali.

Tabella descrizione funzioni

FUNZIONI SPECIALI		
Funzione	**Funzione**	**Descrizione funzione**
	PRERISCALDAMETO RAPIDO	Per preriscaldare il forno rapidamente.
	SCONGELAMENTO	Per velocizzare lo scongelamento degli alimenti. Posizionare gli alimenti sul livello intermedio. Si suggerisce di lasciare l'alimento nella sua confezione per impedire la disidratazione della superficie.
	MANTENIMENTO IN CALDO	Per mantenere calde e fragranti le pietanze appena cucinate (es: carni, fritti, sformati). Posizionare gli alimenti sul livello intermedio. La funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 65°C.
	LIEVITAZIONE	Per ottenere una lievitazione ottimale di impasti dolci o salati. Allo scopo di preservare la qualità della lievitazione, la funzione non si attiva se la temperatura in cavità è superiore ai 40°C. Posizionare l'impasto sul 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	COTTURA LENTA CARNE **COTTURA LENTA PESCE**	Per cuocere delicatamente carne (a 90°C) e pesce (a 85°C). Questa funzione esegue una cottura lenta che consente di mantenere la polpa più tenera e succosa. Grazie a temperature non elevate, il cibo non brunisce e il risultato è simile ad una cottura a vapore. Per gli arrosti, si suggerisce di farli dorare prima in padella per creare una rosolatura esterna al fine di trattenere meglio i succhi. I tempi di cottura vanno da 2 ore per pesci da 300 g a 4-5 ore per un pesce da 3 kg; per le carni i tempi vanno da 4 ore per tagli da 1 Kg a 6-7 ore per tagli da 3 kg. Per risultati ottimali, non aprire il forno durante la cottura, per evitare la dispersione del calore; utilizzare la sonda carne (se in dotazione) o un normale termometro da forno.
	ESSICCAZIONE **Frutta** **Verdure** **Funghi**	Per essiccare frutta, verdure e funghi. Utilizzare l'accessorio in dotazione (o un griglia a trama fitta) per evitare che le fettine cadano a causa delle piccole dimensioni e per consentire la circolazione dell'aria. Utilizzare il 3° livello per cuocere su un singolo ripiano, il 1° e 4° per cuocere su tre ripiani e il 1°,3°, 4° e 5° per cuocere su quattro ripiani. Non occorre preriscaldare il forno. Lasciare aperta a metà la porta del forno.
	YOGURT	Per preparare yogurt in casa. Utilizzare piccoli vasetti in porcellana o tazze da forno con pellicola d'alluminio. Coprire con pellicola d'alluminio durante la cottura. Posizionare la leccarda con i contenitori sul primo livello. Non occorre preriscaldare il forno.
	TWELI-BASE	Per le ricette che richiedono calore dal basso. Questa funzione è consigliata per completare o rifinire la doratura del fondo di qualsiasi tipo di pietanza (torte salate, pizze, pane, dolci, biscotti ecc.) o per addensare alimenti con consistenza molto liquida, ad esempio le salse. Questa funzione può essere utilizzata anche per cuocere. È consigliata per la cottura di alimenti che non necessitano di doratura nella parte superiore, ad esempio piatti a base di riso, cottura in cocotte, preparazione di stufati e sughi. Si consiglia di utilizzare il 2° livello. Non occorre preriscaldare il forno.

Tabella descrizione funzioni

FUNZIONI VAPORE ARTISAN		
Funzione	**Funzione**	**Descrizione funzione**
	TIPO DI ALIMENTI Carne, pollame, pesce, verdure ripiene	Le funzioni combinate permettono di ottenere risultati pari a quelli professionali grazie all'aggiunta di vapore nei cicli di cottura tradizionali. Versare l'acqua nell'accessorio in dotazione e selezionare la funzione specifica per la pietanza. La quantità di acqua e la temperatura ottimale per i vari tipi di alimenti sono indicate nella tabella di cottura.
	VAPORE CUSTOM	Questa funzione combina la cottura a vapore con la cottura tradizionale, per cuocere gli alimenti in maniera ottimale. È possibile selezionare manualmente la temperatura del forno (da 130°C a 200°C) e il livello del vapore (basso, medio e alto). La quantità di acqua da inserire nell'accessorio per il vapore varia in base al livello di vapore selezionato: basso 100-150 ml, medio 150-250 ml e alto 250-350 ml. La tabella di cottura contiene alcuni consigli per la preparazione delle pietanze, incluso il pane.
	VAPORE PURO	Utilizzando l'accessorio per vapore in dotazione con il coperchio speciale (vedere l'apposita sezione) è possibile cuocere pesce, verdure, creme e altri piatti solo a vapore. La quantità di acqua da aggiungere per questa funzione è sempre 1 litro.
	ARTISAN	Questa funzione è ideale per preparare alimenti diversi con l'accessorio in dotazione, seguendo le istruzioni. È possibile selezionare il livello di potenza desiderato dai tre disponibili (alto, medio, basso) e il tempo di cottura. Questo programma attiva la funzione dell'accessorio in combinazione con gli elementi riscaldanti tradizionali.

Tabella di cottura per la funzione Vapore Artisan

Ricetta	Funzione	Preriscalda mento	Livello cottura (dal basso)	Acqua (ml)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Biscotti di pasta frolla	Vapore custom “basso”	–	2	100	170 - 180	15-25	Teglia su griglia/leccarda/piastra dolci
Pie alla frutta	Vapore custom “basso”	–	2	100	170 - 180	40-50	Teglia su griglia/leccarda/piastra dolci
Torte a lievitazionec	Vapore custom “medio”	–	2	200	170 - 180	45-70	Teglia su griglia
Pan di spagna	Vapore custom “medio”	–	2	100	170 - 180	30-40	Teglia su griglia
Focaccia	Vapore custom “medio”	–	3	200	200	30-40	leccarda/piastra dolci
Pane/panini/pagnotta	Vapore custom “medio”	–	2	200	170-180	35-85	leccarda/piastra dolci
Baguette	Vapore custom “medio”	–	2	200	200	35-40	leccarda/piastra dolci
Patate arrosto	Vapore custom “alta”	–	2	250	200	50-70	leccarda/piastra dolci
Agnello/manzo/maiale 1 Kg	Funzione vapore Artisan “Carne”	–	2	100	200	60-70	Teglia o pirofila su griglia/ leccarda
Vitello/manzo/maiale in pezzi	Funzione vapore Artisan “Carne”	–	2	200-500	160-180	60-80	Teglia o pirofila su griglia/ leccarda
Roast Beef al sangue 1Kg	Funzione vapore Artisan “Carne”	–	2	200	200	40-50	Teglia o pirofila su griglia/ leccarda
Roast Beef al sangue 2 Kg	Funzione vapore Artisan “Carne”	–	2	200	200	55-65	Teglia o pirofila su griglia/ leccarda
Cosciotto agnello	Funzione vapore Artisan “Carne”	–	2	250	180 - 200	65-75	Teglia o pirofila su griglia/ leccarda
Stinco di maiale stufato	Funzione vapore Artisan “Carne”	–	2	400	160 - 180	85-100	Teglia o pirofila su griglia/ leccarda
Pollo/faraona/anatra 1 - 1,5 Kg	Funzione vapore Artisan “Pollame”	–	2	100	200	55-70	Pirofila su griglia
Pollo/faraona/anatra in pezzi	Funzione vapore Artisan “Pollame”	–	3	100	200	55-65	Pirofila su griglia
Pollo/tacchino/oca 3 kg	Funzione vapore Artisan “Pollame”	–	2	400	180-200	120-140	Teglia su griglia/leccarda
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)	Funzione vapore Artisan “Verdure ripiene”	–	2-3	200	180-200	25-40	Teglia su griglia/leccarda/piastra dolci
Pesce (filetti)	Funzione vapore Artisan “Pesce”	–	2	200	180 - 200	20-30	Teglia su griglia/leccarda/piastra dolci
Pesce (intero 1 kg)	Funzione vapore Artisan “Pesce”	–	2	300	180 - 200	40-50	Teglia su griglia/leccarda/piastra dolci
Verdure al vapore (patate, cavoletti di Bruxelles, cavolfiore...)	Vapore puro	–	1	1000	Auto	30-60	Accessorio per cottura a vapore + griglia piccola + coperchio
Pesce (filetti 150 g)	Vapore puro	–	1	1000	Auto	20-30	Accessorio per cottura a vapore + griglia piccola + coperchio
Pesce (intero 1 kg)	Vapore puro	–	1	1000	Auto	40-50	Accessorio per cottura a vapore + griglia piccola + coperchio
Petto di pollo	Vapore puro	–	1	1000	Auto	35-60	Accessorio per cottura a vapore + griglia piccola + coperchio
Uova	Vapore puro	–	1	1000	Auto	30-40	Accessorio per cottura a vapore + griglia piccola + coperchio
Castagne	Funzioni Artisan “Alta potenza”	–	2	200	170 - 180	45-70	Teglia su griglia

I tempi sono approssimativi e si riferiscono alla cottura senza preriscaldamento del forno.

Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Preriscalda-mento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Torte a lievitazione		SI	2/3	160 - 180	30 - 90	tortiera su griglia
		–	1-4	160 - 180	30 - 90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Torte ripiene (cheese cake, strudel, torta di frutta)		–	2	160 - 200	35 - 90	leccarda / piastra dolci o griglia + tortiera
		–	1-4	160 - 200	40 - 90	Liv. 4: tortiera su griglia Liv. 1: tortiera su griglia
Biscotti/Tortine		SI	3	170 - 180	20 - 45	leccarda / piastra dolci
		–	1-4	150 - 170	20 - 45	Liv. 4: piastra dolci Liv. 1: leccarda
		–	1-3-5	150 - 170	20 - 45	Liv. 5: teglia su griglia / piastra dolci Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda
Bignè		–	3	180 - 200	30 - 40	leccarda / piastra dolci
		–	1-4	180 - 190	35 - 45	Liv. 4: teglia su griglia / piastra dolci Liv. 1: leccarda
		–	1-3-5	180 - 190	35 - 45	Liv. 5: teglia su griglia / piastra dolci Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda
Meringhe		–	3	90	110 - 150	leccarda / piastra dolci
		–	1-4	90	140 - 160	Liv. 4: teglia su griglia / piastra dolci Liv. 1: leccarda
		–	1-3-5	90	140 - 160	Liv. 5: teglia su griglia / piastra dolci Liv. 3: piastra dolci Liv. 1: leccarda
Pane / Pizza / Focaccia		SI	1/2	190 - 250	15 - 50	leccarda / piastra dolci
		–	1-4	190 - 250	25 - 50	Liv. 4: teglia su griglia / piastra dolci Liv. 1: leccarda / piastra dolci
		–	1-3-5	190 - 250	25 - 50	Liv. 5: teglia su griglia / piastra dolci Liv. 3: teglia su griglia / piastra dolci Liv. 1: leccarda

Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Preriscalda-mento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pizze surgelate		–	3	250	10 - 20	Liv. 3: leccarda / piastra dolci o griglia
		–	1-4	230 - 250	10 - 25	Liv. 4: teglia su griglia / piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
Torte salate (torta di verdura, quiche)		–	2/3	190 - 200	35 - 55	teglia su griglia
		–	1-4	180 - 190	45 - 70	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
		–	1-3-5	180 - 190	45 - 70	Liv. 5: tortiera su griglia
						Liv. 3: tortiera su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci + tortiera
Voulevant / Salatini di pasta sfoglia		–	3	190 - 200	20 - 30	leccarda / piastra dolci
		–	1-4	180 - 190	20 - 40	Liv. 4: teglia su griglia
						Liv. 1: leccarda / piastra dolci
		–	1-3-5	180 - 190	20 - 40	Liv. 5: teglia su griglia
						Liv. 3: teglia su griglia / piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
Lasagna / Pasta al forno / Cannelloni / Sformati		–	3	190 - 200	45 - 55	teglia su griglia
Agnello / Vitello / Manzo / Maiale 1Kg		–	2	180 - 190	80 - 120	leccarda o teglia su griglia
Pollo / Coniglio / Anatra 1 Kg		–	3	200 - 220	50 - 100	leccarda o teglia su griglia
Tacchino / Oca 3 Kg		–	2	190 - 200	80 - 130	leccarda o teglia su griglia
Pesce al forno / al cartoccio (filetto, intero)		–	3	180 - 200	40 - 60	leccarda o teglia su griglia
Verdure ripiene (pomodori, zucchine, melanzane)		–	2	170 - 190	30 - 60	teglia su griglia
Pane tostato		–	5	Alto	3 - 6	griglia
Filetti / tranci di pesce		–	4	Medio	20 - 30	Liv. 4: griglia (Girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 3: leccarda con acqua
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		–	5	Medio - Alto	15 - 30	Liv. 5: griglia (Girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua

Tabella di cottura

Ricetta	Funzione	Preriscalda-mento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori
Pollo arrosto 1-1,3 Kg		–	2	Mid	55 - 70	Liv. 2: griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario) Liv. 1: leccarda con acqua
Roast Beef al sangue 1Kg		–	3	Mid	35 - 45	teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Cosciotto di agnello / Stinchi		–	3	Mid	60 - 90	leccarda o teglia su griglia (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Patate arrosto		–	3	Mid	45 - 55	leccarda / piastra dolci (Girare il cibo a due terzi della cottura se necessario)
Verdure gratinate		–	3	High	10 - 15	teglia su griglia
Lasagna & Carne		–	1-4	200	50 - 100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Carne & Patate		–	1-4	200	45 - 100*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pesce & Verdure		–	1-4	180	30 - 50*	Liv. 4: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Pasto completo: Crostata (Liv. 5) / Lasagna (Liv. 3) / Carne (Liv. 1)		–	1-3-5	190	40 - 120*	Liv. 5: teglia su griglia Liv. 3: teglia su griglia Liv. 1: leccarda o teglia su griglia
Salsicce / Spiedini / Costine / Hamburger		–	3-5	Mid-High	30 - 45	Liv. 5: griglia (invertire i livelli a brunitura desiderata) Liv. 3: griglia (invertire i livelli a brunitura desiderata) Liv. 1: leccarda con acqua

* Il tempo di cottura è indicativo, e riferito all'intera cottura. Estrarre i cibi a tempi diversi seguendo i gusti personali.

Tabella ricette testate

(conformemente alla normativa IEC 50304/60350:2009-03 e DIN 3360-12:07:07)

Ricetta	Funzione	Preriscalda-mento	Livello cottura (dal basso)	Temperatura (°C)	Tempo (min)	Accessori e Note
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscotti di pastafrolla (Short bread)		SI	3	170	15 - 30	leccarda / piastra dolci
		–	1-4	150	30 - 45	Liv. 4: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Piccoli dolci (Small cakes)		SI	3	170	25 - 35	leccarda / piastra dolci
		–	1-4	160	30 - 40	Liv. 4: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
		–	1-3-5	160	35 - 45	Liv. 5: teglia su griglia / piastra dolci
						Liv. 3: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Pan di spagna senza grassi (Fatless sponge cake)		SI	2	170	30 - 40	tortiera su griglia
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 Torte di mele (Apple pie)		–	2/3	185	70 - 90	tortiera su griglia
		–	1-4	175	75 - 95	Liv. 4: tortiera su griglia
						Liv. 1: tortiera su griglia
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Toast**		–	5	Alto	3 - 6	griglia
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgers**		–	5	Alto	18 - 30	Liv. 5: griglia (Girare il cibo a metà cottura)
						Liv. 4: leccarda con acqua
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Apple cake, yeast tray cake, Gedeckter apfelkuchen		–	3	180	35 - 45	leccarda / piastra dolci
		–	1-4	160	55 - 65	Liv. 4: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Pork Roast		–	2	190	150 - 170	Liv. 2: leccarda
DIN 3360-12:07 annex C						
Flat cake		SI	3	170	40 - 50	leccarda / piastra dolci
		–	1-4	160	45 - 55	Liv. 4: piastra dolci
						Liv. 1: leccarda

Tabella ricette testate

La tabella di cottura suggerisce le funzioni e le temperature ideali per ottenere i migliori risultati per ogni tipo di ricetta. Nel caso si volesse eseguire una cottura in ventilato su un singolo livello si consiglia di utilizzare il terzo ripiano e la stessa temperatura suggerita per il "TERMOVENTILATO" su piu' livelli.

Le indicazioni nella tabella sono intese senza utilizzo delle guide scorrevoli. Condurre le prove senza le guide scorrevoli.

** Per grigliare si consiglia di lasciare 3-4 cm liberi dal bordo frontale della griglia per facilitarne l'estrazione

Classe di efficienza energetica (secondo la norma EN50304)
Utilizzare la tabella dedicata per effetuare il test.

Consumo di energia e tempo di preriscaldamento
Selezionare la funzione e eseguire il test solo con l'opzione " Pre riscaldamento " attivato. ("Si preriscaldamento").

Test di Accuratezza del controllo
Selezionare la funzione e effetuare il test solo con l'opzione "Pre riscaldamente" disattivato.
(quando il preriscaldamento è attivo il controlo del forno crea intenzionalmente un'oscillazione del profilo di temperatura).

Consigli di utilizzo e suggerimenti

Come leggere la tabella di cottura:
La tabella indica la funzione migliore da utilizzare per un determinato alimento, da cuocere su uno o piu' ripiani contemporaneamente. I tempi di cottura si riferiscono all'introduzione del cibo nel forno, escluso il preriscaldamento (ove richiesto). Le temperature e i tempi di cottura sono indicativi e dipendono dalla quantità di cibo e dal tipo di accessorio. Utilizzare inizialmente i valori piu' bassi consigliati e, se il risultato della cottura non è quello desiderato, passare a quelli più alti. Si consiglia di utilizzare gli accessori in dotazione e tortiere o teglie possibilmente in metallo scuro. E' possibile utilizzare anche pentole e accessori in pyrex o in porcellana, i tempi di cottura si allungheranno leggermente. Per ottenere migliori risultati seguire attentamente i consigli riportati sulla tabella di cottura per la scelta degli accessori in dotazione da posizionare sui diversi ripiani.

Cottura di cibi diversi contemporaneamente
Utilizzando la funzione TERMOVENTILATO, è possibile cuocere contemporaneamente cibi diversi (ad esempio: pesce e verdure) che richiedono la stessa temperatura, su differenti ripiani. Estrarre i cibi che richiedono tempi di cottura inferiori e lasciare continuare la cottura per quelli con tempi piu' lunghi.

Dolci
- Cuocere i dolci delicati con la funzione statica su un solo livello. Utilizzare tortiere in metallo scuro e posizionarle sempre sulla griglia in dotazione. Per la cottura su più livelli selezionare la funzione con aria forzata e disporre le tortiere sfalsate sulle griglie, in modo da favorire la circolazione dell'aria.
- Per capire se la torta a lievitazione è cotta, inserire uno stecchino di legno nella parte piu' alta del dolce. Se lo stecchino rimane asciutto, il dolce è pronto.
- Se si utilizzano tortiere antiaderenti, non imburrare i bordi, il dolce potrebbe non crescere omogeneamente sui lati.
- Se il dolce si "sgonfia" durante la cottura, la volta successiva utilizzare una temperatura inferiore, magari riducendo la quantità di liquido e mescolando piu' delicatamente l'impasto.
- I dolci con guarnitura succosa (torte al formaggio o con frutta)richiedono la funzione "VENTILATO". Se il fondo della torta risulta troppo umido, abbassare il livello del ripiano e cospargere la base del dolce di pan grattato o biscotti sbriciolati prima di aggiungere il ripieno.

Consigli di utilizzo e suggerimenti

Carni

- Utilizzare qualunque tipo di teglia o pirofila adatta alle dimensioni della carne da cuocere. Nel caso di arrosti, aggiungere preferibilmente del brodo sul fondo della teglia inumidendo la carne durante la cottura per insaporirla.
  Fare attenzione al vapore che si sviluppa durante tale operazione. Quando l'arrosto è pronto lasciarlo riposare in forno per altri 10-15 min, oppure avvolgerlo in carta di alluminio.
- Quando si vogliono grigliare pezzi di carne, per ottenere una cottura uniforme, scegliere parti con lo stesso spessore. I pezzi di carne molto spessi richiedono un tempo di cottura maggiore. Per evitare che si brucino in superficie, allontanarli dal grill, posizionando la griglia a livelli inferiori. Girare la carne dopo due terzi della cottura, facendo attenzione al vapore che fuoriesce durante l'apertura della porta. Si consiglia di posizionare una leccarda con mezzo litro d'acqua direttamente sotto la griglia sulla quale avete posizionato il cibo da grigliare, per raccogliere il liquido di cottura. Rabboccate quando necessario.

Suggerimenti per le preparazioni gestite con le funzioni tradizionali

Ricetta	Livello cottura (dal basso)	Temperatura di cottura suggerita (°C)	Temperatura finale suggerita sonda carne (°C)
Roast beef cottura al sangue	2/3	200 - 220	48
Roast beef cottura media	2/3	170 - 190	60
Roast beef ben cotto	2/3	170 - 190	68
Tacchino arrosto	1/2	150 - 170	75
Pollo arrosto	2/3	200 - 210	83
Arrosto di maiale	2/3	170 - 190	75
Arrosto di vitello	2/3	160 - 180	68

Girarrosto (presente solo in alcuni modelli)

Tale accessorio serve per arrostire pezzi grossi di carne e volatili. Introdurre il supporto sul secondo livello. Inserire la carne sull'asta del girarrosto e legarla con dello spago da cucina se si tratta di volatili, fissare ai due estremi del pezzo di carne le due forchette speciali e assicurasi che la carne sia ben ferma sull'asta. Inserire l'asta nel foro posizionato sulla parete frontale del forno e appoggiarla sul supporto. Per evitare la formazione di fumi e raccogliere i liquidi di cottura si consiglia di inserire al primo livello la leccarda con dell'acqua (minimo 500 ml). L'asta è provvista di una manopola di plastica che va rimossa prima di cominciare la cottura e che puo' essere utilizzata a fine cottura per estrarre il cibo dal forno senza scottarsi.

Pizza

Ungere leggermente le teglie per ottenere una pizza croccante anche sul fondo. Distribuire la mozzarella sulla pizza a due terzi della cottura.

Funzione lievitazione (presente solo in alcuni modelli)

Si consiglia di coprire sempre l'impasto con un panno umido prima di inserirlo in forno. I tempi di lievitazione in tale funzione si riducono di circa un terzo rispetto ai tempi di lievitazione a temperature ambiente (20-25°C). Il tempo di lievitazione per un impasto da pizza da 1Kg è di circa un' ora.

Funzioni vapore Artisan

È consigliabile iniziare sempre la cottura degli alimenti con panatura (ad esempio filetti di pesce) a forno freddo.

FOR THE WAY IT'S MADE.

Printed in Italy
05/13

5019 500 00022